



HÄHNCHEN-HAPPEN Á LA GOURMET FLAMAND

Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet
3 EL Épice Volaille (Gourmet Flamand Geflügel-Gewürzrub)
100g Paniermehl
50 Cornflakes
100ml Buttermilch
50g Mehl
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Happen schneiden und mit dem Gewürz vermischen. Ca. 2 Stunden marinieren. Die Cornflakes etwas zerbröseln und mit dem Paniermehl vermischen.

Jetzt die Hähnchenhappen in Mehl wälzen, danach durch die Buttermilch ziehen und dann in der Panade wälzen. Für einige Minuten in die Friteuse geben oder in der Pfanne braten bis die Panade goldgelb wird.